

## **Un grand classique de la cuisine russe : la Salade Olivier («salade russe»)**

Lucien Olivier est un illustre inconnu en France alors qu'il est pourtant très réputé en Russie par le biais d'une salade, la salade Olivier qu'il créa en Russie dans son restaurant L'Ermitage au centre de Moscou. Il était né en 1838. La recette de sa salade fut longtemps préservée, et seulement connue, dans sa version originale, après sa mort survenue en 1883. Par la suite, sa recette fut simplifiée, transformée, puis encore simplifiée pour s'adapter aux ingrédients faciles à trouver en Union Soviétique.

**Version de Lucien Olivier « originale » :** Les filets cuits de deux gelinottes, une langue de veau cuite, 100 grammes de caviar noir, 200 grammes de feuilles de salades vertes, 25 écrevisses cuites ou un grand homard, 250 grammes de petits cornichons fins, de la pâte de soja, 2 concombres, 100 grammes de câpres, 5 œufs durs coupés en morceaux. Le tout accompagné d'une sauce « provençale » constituée de 400 grammes d'huile d'olive battus avec 2 jaunes d'œufs, du vinaigre et de la moutarde de France. Les ingrédients étaient pour l'essentiel coupés en dés, puis associés à la sauce considérée comme « mayonnaise ». (Source [http://french.ruvr.ru/2013\\_02\\_06/Lucien-Olivier-une-salade-pour-la-Russie/](http://french.ruvr.ru/2013_02_06/Lucien-Olivier-une-salade-pour-la-Russie/))

### **Version soviétique de la salade Olivier :**

Des pommes de terre, des petits pois en conserve, des cornichons salés russes, du saucisson russe, des œufs durs, de la mayonnaise.

### **Comment reproduire cette version en France en 2014:**

*Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 20 minutes*

#### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 grosses pommes de terre
- 3 œufs
- 1 boîte 4/4 de petit pois ou 1 boîte de petit pois – carottes ou petits pois surgelés (à cuire)\*
- 300/400g de cubes de jambon ou de poulet cuit (à couper soi-même ou à acheter tout prêts)
- 6 cornichons malossol (à défaut gros cornichons aigre-doux allemands)
- 4 branches d'aneth
- 2 cuillers à soupe de mayonnaise
- 1 cuiller à soupe de crème
- sel, poivre



*\* Ne pas prendre des petits pois extra-fins, plus ils sont gros et mieux c'est :-)*

### **Préparation de la recette :**

#### Première étape :

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée ou à la vapeur, séparément faire cuire les œufs (œufs durs). Laisser les œufs et les pommes de terre complètement refroidir.

#### Deuxième étape

Dans un grand saladier, couper en dés les pommes de terre, les œufs, les cornichons : les dés ne doivent pas être gros. Ouvrir la boîte de conserve, égoutter, (séparer les carottes et les couper en petite rondelles), rajouter les petits pois (et les carottes coupées) dans le saladier.

Ajouter les dés de viande (jambon ou poulet).

Dans un petit bol, mettre 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, prendre une cuillère à soupe de "jus des cornichons Malossol" et rajouter dans le bol, mélanger jusqu'à ce que la sauce soit bien fine, saler, poivrer. Couper l'aneth, en évitant de le faire trop finement, l'aneth est une herbe fragile. Ajouter la sauce dans le saladier et y mettre l'aneth, mélanger.

**Laisser au réfrigérateur environ 3 h avant de servir (c'est encore meilleur le lendemain!).**